

GALLINIS	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	FILET DE POULET FINES HERBES KIPFILET FIJNE KRUIDEN	Réf. 84301
Datum: 03-06-2022 Versie: 2		Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

KIPFILET FIJNE KRUIDEN – FILET DE POULET FINES HERBES

Product code d'article: 84301

Code EAN-code: 9540083484301

Stukgewicht/ poids: 1,5 kg

Gekookt gevogelteproduct

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

verhit gevogelteproduct-Ingrediënten: kippenvlees 65%, water, aardappelzetmeel, MELKeiwit, SOJA-eiwit, zout, specerijen, aroma's (SELDERIJ), peterselie 0,2%, conserveermiddelen (E250,E262), verdikkingsmiddelen (E407a, E410, E415) stabilisatoren (E450, E451), antioxidant (E316), emulgator (E471), voedingszuur (E330), dextrose, koolzaadolie.

préparation de volaille cuite-Ingredients: viande de poulet 65%, eau, féculé de pomme de terre, protéine de LAIT, protéine de SOJA, sel, épices, arômes (CELERI), persil 0,2%, conservateurs (E250,E262), épaississants (E407a, E410, E415), stabilisants (E450, E451), antioxydants (E316), émulsifiants (E471), acidifiants (E330), dextrose, huile de colza.

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie – valeur énergétique	657 kJ / 157 kcal
Vetten/ Lipides	9,7 g
waaronder verzadigde vetzuren / dont ac. gras.sat.	2,7 g
Koolhydraten/ Glucides	6 g
waaronder suikers/ dont sucres	4 g
Eiwitten/ Protéines	14 g
Zout/ sel	2,1 g

GALLINIS	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	FILET DE POULET FINES HERBES KIPFILET FIJNE KRUIDEN	Réf. 84301
Datum: 03-06-2022 Versie: 2		Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek) - Critères microbiologiques

CAT 2D: Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (c)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10 (e)	<50 (e)	<50 (e)
Coagulase positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfietreducerende clostridia	3×10^2	3×10^3	10^5
<i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	3×10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw.in 25 g	afw.in 25 g	10^2

Bron: Microbiological guidelines – Die Keure 2018

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING – EMBALLAGE ET ETIQUETTE

Vacuüm. Sous Vide.

Verpakking/ emballage conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket/ etiquette conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID – PRESCRIPTIOIN DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION / CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 60 dagen (zie datum etiket). Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 60 jours peut être garantie (voir data étiquette).

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken. - A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage.

Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop. Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. Statut GGO-status

Volgens EU verordening 1829-1830/2003 is er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

GALLINIS – B481 – Mechelsesteenweg 778 – 1800 Vilvoorde – info@gallinis.be

GALLINIS	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	FILET DE POULET FINES HERBES KIPFILET FIJNE KRUIDEN	Réf. 84301
Datum: 03-06-2022 Versie: 2		Pag. : 3/4

Ferro 5 mm
NF 5,5 mm
RVS 5 mm

9. ALLERGENENINFORMATIE – LISTE DES ALLERGENENS

	recept zonder – recette sans (Z)	recept met - recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	onbekend – inconnu (0)
wettelijke allergenen - allergènes				
1.1 Tarwe - blé	Z			
1.2 Rogge - seigle	Z			
1.3 Gerst - orge	Z			
1.4 Haver - avoine	Z			
1.5 Spelt - épeautre	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten	Z			
2.0 Schaaldieren - crustacés	Z			
3.0 Ei - oeufs	Z			
4.0 Vis - poisson	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides	Z			
6.0 Soja		M		
7.0 Koemelk - lait		M		
8.1 Amandelen - amandes	Z			
8.2 Hazelnoten - noisettes	Z			
8.3 Walnoten - noix	Z			
8.4 cashewnoten – noix de cajou	Z			
8.5 Pecannoten – noix de pécan	Z			
8.6 Paranoten – noix du brésil	Z			
8.7 Pistachenoten - pistaches	Z			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia	Z			
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque	Z			
9.0 Selderij - céleri		M		
10.0 Mosterd - moutarde	Z			
11.0 Sesam – graines de sésame	Z			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites	Z			
13.0 Lupine - lupin	Z			
14.0 Weekdieren - mollusques	Z			

GALLINIS	FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE	
	FILET DE POULET FINES HERBES KIPFILET FIJNE KRUIDEN	Réf. 84301
Datum: 03-06-2022 Versie: 2		Pag. : 4/4

* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

10. GOEDKEURING KLANT - APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom: Firmanaam/ nom de la société:

Functie/ fonction:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd') - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

Indien Gallinis NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd. Indien er zich wijzigingen zouden voordoen, moeten deze schriftelijk gecommuniceerd en bevestigd worden.

Si Gallinis n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client.